



# Tests de sécurité alimentaire : quand externaliser ?

Vous vous demandez peut-être s'il serait préférable de conserver votre laboratoire de sécurité alimentaire en interne, ou s'il est temps de commencer à externaliser vos analyses.

Il n'a pas de réponse simple à ce dilemme, à part le traditionnel « ça dépend ». Cela dépend du volume de tests, des coûts associés à l'exécution des analyses requises, des ressources en personnel disponibles pour effectuer les tests, de la proximité d'un laboratoire prestataire et de la contrainte de temps pour obtenir un résultat.

## Volume :

Un exemple courant de recours à l'externalisation est la nécessité faible mais régulière de recourir à une certaine méthode, qui ne justifie pas l'investissement en temps et en matériel pour son exécution en interne. Par exemple, si votre laboratoire interne effectue moins de tests de bactéries lactiques (LAB) par mois que le nombre de tests contenus dans le plus petit emballage de tests 3M™ Petrifilm™ de comptage des bactéries lactiques, il pourrait être judicieux de demander à un laboratoire prestataire de réaliser l'analyse. Une poche de tests 3M™ Petrifilm™ peut se conserver un mois une fois ouverte, et jusqu'à 18 mois au réfrigérateur si elle n'a pas été ouverte.

## Délai d'obtention des résultats :

Certains laboratoires prestataires ont développé des réseaux logistiques rapides de manière à raccourcir au maximum

le délai de réception de vos échantillons. Toutefois, le trajet jusqu'au laboratoire prestataire sera inévitablement plus long que si l'échantillon avait été prélevé dans votre usine et acheminé au laboratoire interne situé sur le même site. Dans de nombreux cas, le temps nécessaire à l'obtention d'un résultat est critique. 3M Sécurité Alimentaire a développé des méthodes rapides d'indicateurs de qualité ainsi que des méthodes rapides de détection des pathogènes pouvant être réalisées en interne ou par un laboratoire prestataire. Pour en savoir plus sur les méthodes rapides de 3M Sécurité Alimentaire, cliquez ici. (LINK) (LINK)

## Défis en matière d'emploi :

Avec le renforcement de la réglementation et l'intérêt des consommateurs pour la sécurité alimentaire, la demande en techniciens de laboratoire qualifiés augmente. Conjuguée à une économie performante et à un taux de chômage peu élevé, il peut être difficile de trouver les bons collaborateurs. La gestion d'un laboratoire interne au moyen de la

rotation des effectifs, de la formation des nouveaux employés et des audits de performance constitue un défi pour tout responsable de laboratoire. Si les laboratoires prestataires sont également confrontés à ces défis, la plupart d'entre eux disposent du personnel nécessaire pour assurer les opérations sept jours sur sept. L'externalisation en période de pénurie de personnel peut être une solution à envisager.

## Justifier les coûts d'investissement :

Tout équipement vieillit et se déprécie avec le temps. Lorsque le moment sera venu de remplacer votre équipement de laboratoire, il vous sera demandé de justifier les coûts pour votre entreprise. En général, cela comprend le calcul du retour sur investissement et des considérations d'amortissement. Soit vous trouverez une justification aux dépenses d'investissement pour l'équipement de laboratoire, soit vous déciderez simplement de sous-traiter les analyses à un laboratoire prestataire.

---

**Que vous conserviez vos tests en interne ou que vous décidiez de les externaliser, vous devez vous assurer que votre laboratoire utilise des méthodes analytiques qui vous inspirent confiance.** Voyez comment les méthodes de sécurité alimentaire de 3M s'alignent sur les protocoles de votre laboratoire. Partagez les méthodes validées de 3M pour les indicateurs de qualité (LINK) et les méthodes validées de 3M pour les pathogènes (LINK).

---